

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ НА РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ШОКОЛАДНИХ ГЛАЗУРЕЙ

Земелько М.Л.

Державний вищий навчальний заклад

«Український державний хіміко-технологічний університет», м. Дніпро

В роботі представлені результати досліджень впливу розробленої харчової добавки – емульгатора (суміш моно- і діацилгліцеролів) з відпрацьованої пальмової олії та харчової добавки – емульгатора з тваринного жиру, отриманих методом гліцеролізу. Представлений порівняльний аналіз ефективності їх дії на реологічні властивості деяких різновидів шоколадних глазурей визначає визначити складові композицій [1, 2].

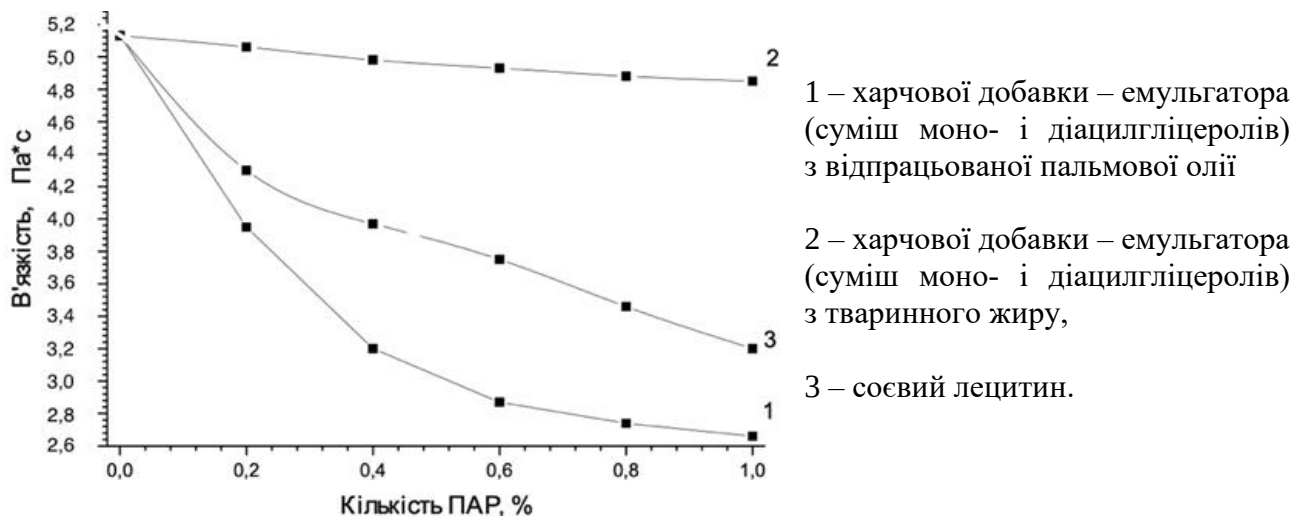


Рисунок 1 – Залежність в'язкості шоколадної глазури від типу та кількості доданих ПАР

Результати дослідження впливу рецептурних компонентів та технологічних параметрів на реологічні властивості (Вісник № 2 (1362) PDF "Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів", рр. 56–62; Вісник № 1 (1361) PDF "Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів", рр. 63–70) різновидів властивостей шоколадних глазурей вказують на те, що для визначення технологічних параметрів рекомендовано зниження в'язкості до 3,2 Па·с – кількість лецитину має складати 1%, а при додаванні харчової добавки-емульгатора з відпрацьованої пальмової олії такий показник досягається вже при 0,4% кількості ПАР (рис. 1), що дозволяє визначити напрямки процесів інтенсифікації виробництва шоколадних глазурей.

Література:

1. Вдосконалення рецептур кондитерських виробів з поліпшеним складом на основі какао-продуктів [Текст] / К.С. Зінченко, М.Л. Земелько // II Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційний розвиток науки нового тисячоліття», 22–23 грудня 2017р. – Хмельницький: Видавничий дім «Гельветика», 2017 – Ч.1. – С.187.
2. Бухкало С.І. Харчові технології у прикладах і задачах (прикладні та тести з технології крохмалю). Підручник з грифом МОН. – К.: «Центр учбової літератури», 2019. – 108 с.